

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Moosbeeromelette

Zutaten

110g Weizen Mehl Type 700

Prise Salz

180g Vollmilch

2 Eier

Tafelöl

110g geschlagene Sahne

100g Moosbeermarmelade (Heidelbeermarmelade) 20g Moosbeeren #

ev. Vanilleeis

Zubereitung

Zuerst das Mehl und die Milch in einer Schüssel schnell vermischen. Es dürfen keine Klumpen in der Masse sein! Prise Salz dazugeben. 2 Eier in die Masse geben und vorsichtig umrühren, dabei dürfen die Eier nicht ganz „zerschlagen“ werden! Das heißt, wir machen keinen Teig für Palatschinken, sondern wir wollen, dass der Teig noch die Möglichkeit bekommt, im Rohr aufzugehen! Sobald wir die Masse zusammengerührt haben, geben wir die Pfanne auf die Herdplatte und schalten auf maximale Hitze.

Nun geben wir einen Schuss Öl in die Pfanne, dann gleich die beiseitegestellte Masse dazu! Jetzt ist es wichtig den Zeitpunkt nicht zu versäumen, den Teig umzudrehen, ist er noch zu wenig „durch“, lässt er sich nicht so leicht umdrehen, das heißt er könnte reißen! Am besten man verwendet 2 große Paletten dafür.

Sobald wir den Teig umgedreht haben, ist es wichtig, wieder etwas Öl zwischen Teig und Pfannenrand dazugeben! Passiert das nicht, kann es sein, dass sich der Teig auf dieser Seite nicht mehr lösen lässt! Wenn es gelingt, wendet den Teig nochmals!

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Herdplatte abdrehen und die vorbereiteten Zutaten, Sahne, Moosbeermarmelade und die Moosbeeren einfach in einer Schüssel zusammenmischen und auf den fertigen Teig, der sich noch in der Pfanne befindet, draufgeben! Jetzt wird das Omelette zusammengeklappt und für 3min in das schon vorgeheizte Backrohr (200Grad) OU Hitze gegeben!

Zuletzt das fertige Moosbeeromelette mit einer Palette aus der Pfanne heben und auf einen Teller gleiten lassen! Mit Staubzucker bestreuen und am besten mit einer Kugel Vanilleeis genießen. Gutes Gelingen wünscht Thomas Blümel.